

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE MERCOLEDÌ 21 GIUGNO 2023

€1,50
ANNO 79 - N° 144

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290
TEL. (Centralino) 0432/5271
www.messaggeroveneto.it

POSTE ITALIANE SPA - SPECIEZIONE IN ABBONAMENTO
POSTALE - D.L. 353/2003 CONVERTITO IN LEGGE
27/02/2004 N. 46 ART. 1, C. 100 UDINE

La nostra carta proviene
da materiali riciclati e da foreste
gestite in maniera sostenibile



GNN
www.gnn.it

Sostegno a città Unesco e turismo

È cresciuta del 3,8% la produzione

MERCOLEDÌ 21 GIUGNO 2023
MESSAGGERO VENETO

VII

L'ALFABETO DEL FUTURO

1



LA RIVOLUZIONE DEL 1973

Distillazione da singolo vitigno

1 dicembre 1973: Giannola e Benito Nonino nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. Creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.

2



LA RICHIESTA AL MINISTERO

«Più trasparenza sulle etichette»

«Da decenni chiedo – dice Giannola – ai vari ministeri l'obbligo di maggior trasparenza in etichetta per rispetto del consumatore per la grappa (e non solo), chiediamo l'obbligo in etichetta del nome del distillatore e se non è lo stesso anche dell'imbottigliatore».

3



IL RICONOSCIMENTO

Premiata dal magazine Wine&Spirits

Nel 2019 Grappa Nonino è insignita del Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più prestigioso premio internazionale del magazine Usa Wine&Spirits, sezione Spirit Brand/Distiller of the Year, prima distilleria italiana e il primo brand della grappa ad aggiudicarselo.

L'imprenditrice leader della grappa parla del passato e del domani
«Il Risit d'Aur ha salvato Pignolo, Schioppettino e Tazzelenghe»

Appello di Nonino: rispettare il pianeta e i suoi abitanti

L'INTERVISTA

FABIANA DALLAVALLE

Giannola Nonino, nata Bulfoni, indiscussa regina della grappa, è difficile da fermare perché, ci confida lei stessa, è stata educata «da due genitori eccezionali e modernissimi. A me e a mia sorella dicevano: non siete né femmine né maschi, siete individui pensanti. Mirate lontano per arrivare almeno vicino, nel rispetto di chi vi sta accanto e non mollate mai». Ha rivoluzionato la storia della grappa, partendo da un'intuizione, dopo una cena da amici. Giannola Nonino sarà ospite domani all'Alfabeto del futuro, e al termine dell'incontro sarà offerta una degustazione dei prodotti dell'azienda.
«Andavamo ospiti. Tutti portavano whisky, cognac, champagne o fiori. Io e Benito – dice



LA COPPIA
GIANNOLA NONINO CON IL MARITO
BENITO (FOTO TOSCANI, 1989)

«Ho avuto la fortuna di avere due genitori eccezionali che mi ripetevano sempre di non mollare mai»

– portavamo la nostra grappa. Ma a fine cena non veniva mai offerta. Così una sera sono andata in cucina a chiedere alla signora di casa che fine facessero le mie grappe: le bottiglie erano sotto il lavandino per quando arrivavano l'idraulico o l'elettricista. Quando siamo saliti in macchina ho detto a Benito: da adesso parte la rivoluzione della grappa. Da Cenerentola deve diventare regina».

Imprenditrice in un mondo di uomini, come ha fatto a farsi prendere sul serio?

«Ho avuto il privilegio di avere accanto Benito, mio marito che contrariamente all'epoca mi ha sempre sostenuta condividendo le mie battaglie. Mi sono innamorata prima di lui e poi del suo lavoro, l'arte della distillazione. Sua l'idea di distillare in purezza un solo tipo di vinacce. Io ho contribuito a non mollare mai, come diceva mia madre, ad anticipare le innovazioni, a non fermarci da-



Giannola Nonino con Giorgio Parisi a Trieste quest'anno

«È stato un privilegio avere un marito come Benito che mi ha sempre sostenuta nelle mie battaglie»

vanti alle difficoltà, ma anzi a farci spronare da tutte le battaglie che abbiamo dovuto superare per il raggiungimento dei nostri obiettivi: creare la grappa migliore del mondo».

Alla sua distilleria è legato il Premio Nonino. Come è cominciata l'avventura di un premio che è diventato internazionale?

«Nel 1973 con Benito scoprimmo che non potevamo di-

stillare le vinacce di alcuni vitigni autoctoni a causa di problemi burocratici: i vitigni che mio papà e mia mamma mi aveva fatto scoprire ed amare, come il Pignolo, lo Schioppettino e il Tazzelenghe, ufficialmente non esistevano più. Per salvarli, decidemmo di istituire il Premio Nonino Risit d'Aur a favore dei vignaioli che avessero accettato la sfida di preservare questi vitigni e ne avessero messo a dimora una o più varietà. Con il Premio Nonino e la sua giuria quei vitigni sono stati autorizzati alla coltivazione e salvati da morte certa. In seguito al Premio tecnico-scientifico fu aggiunta la sezione letteraria che dal 1983 divenne internazionale».

Il Premio Nonino ha anticipato per sei volte le scelte dei Nobel. Un ricordo di un incontro indimenticabile?

«Con l'amica Mara Altan, andammo a Parigi per anticipare a Claude Levi Strauss la vincita del Premio Nonino. Dopo averlo incontrato andammo a teatro per vedere l'amico Ugo Tognazzi. Nel foyer c'era Marcello Mastroianni. Emozionata mi presentai a lui: «sono Giannola Nonino, sono una sua ammiratrice. Rispose: «Nonino grappa?». Sì dissi. «Sono io che mi inchino davanti a lei, adoro la sua Grappa». L'anno successivo, senza preavvisarci, arrivò al Premio da quel momento ebbe inizio una splendida amicizia».

Cosa direbbe agli imprenditori del terzo millennio?

«Dobbiamo imparare a rispettare il pianeta, e chi lo abita, diceva Ermanno Olmi. Lo dobbiamo alle future generazioni».—

© RIPRODUZIONE RISERVATA